Gutowo, data 02.11.2016 r.

**Zamawiający:**

La Soleil Monika Piecuch

ul. Gutowo 36, 87-134 Zławieś Wielka

NIP 9561429633, REGON 340032904

**Zapytanie ofertowe NR 2/2016/PIMWSZ**

W związku z realizacją projektu **„Pomorski Innowacyjny Model Wsparcia Społeczno – Zawodowego”,** nr RPPM.05.02.02-22-0133/15, współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Pomorskiego na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa 5. Zatrudnienie, Działanie 5.2. Aktywizacja zawodowa osób pozostających bez pracy, Poddziałanie 5.2.2. Aktywizacja zawodowa osób pozostających bez pracy,

La Soleil Monika Piecuch zaprasza do składania ofert na usługi cateringowe dla uczestników warsztatów aktywizacyjnych, kursów kwalifikacyjnych i specjalistycznych realizowanych w ramach projektu.

Postępowanie o udzielenie zamówenia jest realizowane zgodnie z zasadą konkurencyjności określoną w „Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020” Ministerstwa Rozwoju (wersja z dnia 19 września 2016 r.), bez stosowania przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych z późn. zm.

1. **Opis przedmiotu zamówienia:**

1. Przedmiotem zamówienia są usługi cateringowe obejmujące przygotowanie i dostarczenie posiłków oraz zapewnienie serwisu kawowego dla 140 uczestników projektu biorących udział w warsztatach aktywizacyjnych, kursach kwalifikacyjnych i specjalistycznych realizowanych w ramach projektu **„Pomorski Innowacyjny Model Wsparcia Społeczno – Zawodowego”**.

**Zamówienie dotyczy:**

Kody CPV:

CPV 55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

CPV 55320000-9 - Usługi podawania posiłków

CPV 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

**2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**

Usługa obejmuje przygotowanie i dostarczenie gorących posiłków oraz zapewnienie całodniowego serwisu kawowego dla uczestników warsztatów aktywizacyjnych, kursów kwalifikacyjnych i specjalistycznych realizowanych w ramach projektu w następującej ilości:

5560 zestawów (1 zestaw = gorący posiłek i serwis kawowy dla 1 osoby).

Podana ilość jest szacunkowa i może ulec zmianie w trakcie realizacji zamówienia.

* 1. Poprzez serwis kawowy należy rozumieć zapewnienie uczestnikom kursów co najmniej: gorącej wody, kawy rozpuszczalnej, herbaty w torebkach (min. 2 rodzaje herbaty w tym jedna czarna i jedna owocowa), mleka do kawy w dzbankach, cukru, cytryny, wody mineralnej gazowanej i niegazowanej (min. 0,5 litra na 1 osobę), kruchych ciastkek (min. 3 rodzaje, w tym jeden rodzaj ciastek z czekoladą; o łącznej wadze nie mniejszej niż 100 gram na 1 osobę), świeżego, dojrzałego i umytego owocu dla każdego z uczestników (zamiennie banan, jabłko, pomarańcza, gruszka, dwie mandarynki, lub owoce sezonowe w ilości ustalonej z Zamawiającym).
	2. Serwis kawowy winien być przygotowany w sposób estetyczny co najmniej 15 minut przed rozpoczęciem zajęć w danym dniu i powinien być dostępny dla uczestników przez cały dzień szkoleniowy (z koniecznością ewentualnego uzupełnienia gorącej wody, kawy, herbaty oraz wody gazowanej i niegazowanej). Serwis kawowy powinien być przygotowany w miejscu ustalonym z Zamawiającym niedostępnym dla osób postronnych. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej wielkości stółu cateringowego nakrytego obrusem, serwetek, sztućców oraz kubeczków, jak również do sprzątania miejsca świadczenia usługi cateringowej po jej zakończeniu.
	3. Poprzez gorący posiłek należy rozumieć obiad składający się z dwóch dań, tj.: zupy i drugiego dania. Pierwsze danie stanowi: zupa – porcja min. 300 gram/os.. Zupa powinna być sporządzana na wywarze mięsno – warzywnym. Drugie danie stanowi: danie o gramaturze co najmniej 550 gram/os., składające się z mięsa lub ryby (filet) podawane razem z surówką lub gotowanymi warzywami oraz zamiennie z ziemniakami, kaszą, ryżem, makaronem lub kluskami, przy czym gramatura poszczególnych składników po przetworzeniu powinna wynosić: mięso lub ryby – min. 150 gram/os., ziemniaki, kasza, ryż, makaron, kluski – min. 250 gram/os., surówka lub gotowane warzywa – min. 150 gram/os. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności zupy oraz drugiego dania w okresie kolejnych 5 dni szkoleniowych w ramach jednego kursu (jednej grupy szkoleniowej).
	4. W przypadku gdy w kursie uczestniczyć będą osoby pozostające na diecie wegańskiej wegetariańskiej lub innej równoważnej diecie lub cierpiące na alergie pokarmowe Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i odpowiedniego oznaczenia gorącego posiłku odpowiadającego potrzebom tych osób przy zachowanie gramatury i kaloryczności wskazanej w zapytaniu ofertowym. Zamawiający powiadomi Wykonawcę o ww. uczestnikach co najmniej 5 dni przed rozpoczęciem kursu.
	5. Wykonawca powinien przedstawić jako załącznik do oferty proponowany jadłospis wraz z gramaturą w 10 różnych wersjach dań obiadowych.
	6. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia proponowanego jadłospisu na okres kolejnych 5 dni szkoleniowych w ramach jednego kursu (jednej grupy szkoleniowej) z siedmiodniowym wyprzedzeniem. Zamawiający uprawniony jest do dokonania zmian w proponowanym jadłospisie poprzez wymianę proponowanego dania obiadowego na inne danie obiadowe przedstawione w załączonym do oferty proponowany jadłospis w 10 różnych wersjach dań obiadowych, a w przypadku uczestników będących na diecie wegańskiej wegetariańskiej, innej równoważnej diecie lub cierpiących na alergie pokarmowe Wykonawca na żądanie Zamawiającego zobowiązany jest do przedstawienia menu dla wskazanych diet.
	7. Ponadto, Wykonawca zobowiązany jest do pisemnego informowania uczestników kursów o alergenach pokarmowych występujących w produktach podawanych podczas przerwy kawowej. Posiłki powinny być bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników. Posiłki winny być przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku i sosy w posiłku oraz produktów gotowych,
	8. Wartość odżywcza i energetyczna posiłków musi być zgodna z określonymi normami i wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia i uwzględniać rację pokarmową dla osób dorosłych.
	9. Ciepły posiłek musi odpowiadać normom odżywczym obowiązujący w tzw. Punktach zbiorowego żywienia tj. posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzane z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności.
	10. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Z 2015 r. poz. 594 ze zm.) oraz zgodnie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
	11. Temperatura posiłku wydawanego powinna mieścić się w granicach 60-75 stopni Celsjusza.
	12. Nie dozwolone jest zaniżanie ustalonej wagi posiłków lub temperatury ciepłego posiłku pod groźbą zastosowania kar umownych.
	13. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających w szczególności w zakresie przydatności do spożycia, kaloryczności, wagi lub temperatury posiłków. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w zamówieniu, kosztami badania Zamawiający obciąży Wykonawcę.
	14. Przy dostawie gorących posiłków do miejsca realizacji zamówienia, Wykonawca zobowiązany jest przestrzegać podstawowe normy sanitarne oraz BHP.
	15. Posiłki w momencie ich podawania powinny posiadać estetyczny wygląd i być podane w naczyniach jednorazowych posiadających atest PZH. Wraz z gorącym posiłkiem dla każdego z uczestników dostarczone powinny być ponadto serwetki jednorazowe oraz czyste sztućce (widelec, nóż, łyżka).
	16. Zamawiający planuje realizację zajęć na terenie 6 powiatów województwa pomorskiego, tj.: chojnickiego, kościerskiego, malborskiego, nowodworskiego, puckiego, wejherowskiego.
	17. Szacunkowy podział na grupy wraz z planowaną ilością dni dostarczanych posiłków w danej lokalizacji określa poniższa tabela. Podane w tabeli dane są szacunkowe i mogą ulec zmianie.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lokalizacja | Obszar realizacji zamówienia | Planowany miejsce realizacji zamówienia | Planowana ilość posiłków |
| I | Powiaty: chojnicki, kościerski | Chojnice, Kościerzyna, Czersk | 1600 szt. |
| II | Powiaty: malborski, nowodworski | Nowy Dwór Gdański, Malbork, Sztutowo | 2000 szt. |
| III | Powiaty: pucki, wejherowski | Wejherowo, Puck | 1960 szt. |

* 1. Grupa w ramach każdej z edycji zajęć liczyć będzie średnio 10 osób w zależności od rodzaju zajęć. Z uwagi na konstrukcję programów kształcenia niektórych kursów, część zajęć będzie realizowana z podziałem na grupy ćwiczeniowe, mogące odbywać się równolegle lub w różnych godzinach w tym samym lub innym dniu. Wówczas liczebność jednej grupy szkoleniowej może kształtować się na poziomie 1-20 os. O ostatecznej liczbie uczestników na danym kursie Wykonawca zostanie powiadomiony z co najmniej 1-dniowym wyprzedzeniem.
	2. Dokładne miejsce prowadzenia zajęć i dostarczenia posiłków (położone na obszarze danej lokalizacji/miejscowości - adres) zostanie wskazane Wykonawcy po zakończeniu procesu rekrutacji na daną edycję kursu, nie później jednak niż na 1 dzień przed rozpoczęciem kursu. Ciepłe posiłki powinny być dostarczone w pojemnikach termoizolacyjnych wraz z rozłożeniem na stołach.
	3. Zamawiający poza wyjątkowymi sytuacjami wynikającymi z programu kursu i sytuacji losowych, przewiduje realizację zajęć teoretycznych średnio w wymiarze 8 godz. dydaktycznych dziennie. W takim przypadki przewidywane są: przerwa kawowa oraz przerwa obiadowa.
	4. W zależności od preferencji i możliwości grupy szkoleniowej zajęcia teoretyczne mogą być realizowane w dni powszednie (w godzinach: 8:00 – 21:00), w soboty i niedziele ( w godz. 8:00 – 18:00) oraz w trybie mieszanym. Szczegółowy harmonogram zajęć uwzględniający przerwy kawowe i obiadowe wybrany Wykonawca otrzyma na min. 1 dzień przed rozpoczęciem danej edycji kursu. Zamawiający zastrzega możliwość dokonania zmian harmonogramu.
	5. Wybrany Wykonawca jest zobowiązany do realizacji przedmiotu zamówienia ze szczególną starannością, zgodnie z obowiązującym przepisami sanitarnymi i bhp, w tym utrzymania odpowiednich wymogów sanitarnych w miejscu przygotowywania potraw oraz środku transportu służącym do przewozu potraw. Wszystkie osoby uczestniczące w przygotowywaniu potraw powinny posiadać aktualne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych[[1]](#footnote-1) oraz odbyć szkolenie bhp.
	6. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków oraz wyrywkowej kontroli gramatury potraw.
	7. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego uchybień w wykonywaniu usługi Wykonawca jest zobowiązany do podjęcia natychmiastowych kroków w celu usunięcia uchybień.
	8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontrolowania spełniania ww. wymogów przez cały okres realizacji zamówienia, a nie spełnienie jednego z tych warunków powoduje możliwość odstąpienia od umowy przez Zamawiającego w trybie natychmiastowym oraz naliczenia kary umownej w wysokości 20 % wartości wynagrodzenia brutto.

**3. Okres realizacji zamówienia:** usługi realizowane będą w okresie: od 11.2016 r. (od dnia podpisania umowy) do 30.04.2018 r. .

**4. Miejsce realizacji zamówienia:** województwo pomorskie, powiaty: chojnicki, kościerski, malborski, nowodworski, pucki, wejherowski.

Szczegółowy harmonogram każdej edycji zajęć uwzględniający przerwy kawowe i obiadowe wybrany Wykonawca otrzyma na 7 dni przed rozpoczęciem danej edycji kursu.

1. **Informacje o wykluczeniu**

Zamawiający nie może udzielić zamówienia podmiotom powiązanym z nim osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania osobowe lub kapitałowe rozumie się wzajemne powiązania pomiędzy Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągnięcia zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy, a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

- Uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;

- Posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;

- Pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;

- Pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub pozostawania w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

### Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny ich spełnienia:

### O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki udziału w postępowaniu:

### Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;

Zamawiający uzna ten warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że prowadzi działalność gospodarczą w zakresie usług przygotowania i dostarczania posiłków.

Ocena spełniania tego warunku będzie dokonywana w oparciu o załączenie do oferty wydruku dokumentu rejestrowego (CEiDG, KRS, itp.) – kopia/wydruk potwierdzona za zgodność z oryginałem. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej zamiast dokumentów określonych powyżej składa informację z odpowiedniego rejestru albo, w przypadku braku takiego rejestru, inny równoważny dokument wydany przez właściwy organ sądowy lub administracyjny kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dotyczy informacja albo dokument, w zakresie określonym przez Zamawiającego powyżej, wystawioną nie wcześniej niż 1 miesiąc przed upływem terminu składania ofert.

1. Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie do wykonania zamówienia;

Zamawiający uzna ten warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że w ciągu ostatnich 2 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, realizował co najmniej 3 usługi cateringowe polegające na dostarczaniu posiłków na potrzeby szkoleń lub usługi organizacji szkoleń wraz z cateringiem (obiad oraz przerwa kawowa) dla minimum 50 os. przez okres co najmniej 3 dni dla każdej wykazanej usługi.

Ocena spełniania tego warunku będzie dokonywana w oparciu o wypełnione oświadczenie - formularz wykaz wykonanych usług cateringowych, którego wzór stanowi załącznik nr 3 do zapytania.

Do wykazu należy dołączyć dokumenty potwierdzające, że usługi te zostały wykonane lub są wykonywane należycie (referencje wystawione przez zleceniodawcę lub dokumenty równoważne).

W przypadku nieprzedstawienia w/w dokumentów lub rozbieżności pomiędzy tymi dokumentami i treścią oświadczenia Zamawiający uzna, że Oferent nie spełnił w/w kryterium oceny.

1. Dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia.

Ocena spełniania tego warunku będzie dokonywana w oparciu o oświadczenie w formularzu oferty, którego wzór stanowi załącznik nr 1 do zapytania ofertowego,

###  Kryteria oceny ofert – opis sposobu oceny ofert:

Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zastosuje następujące kryteria:

* cena,
* spełnienie przez Oferenta klauzuli społecznej dotyczącej zatrudnienia,
* elastyczność (liczba pełnych dni kalendarzowych przed szkoleniem/doradztwem, w których Oferent dopuszcza zmianę przez Zamawiającego terminu realizacji zamówienia (nie dłuższa niż 7 dni kalendarzowych)).

Jako kryterium wyboru najkorzystniejszej oferty przyjmuje się w niniejszym postępowaniu najkorzystniejszy bilans punktów przyznanych w oparciu o kryteria:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p** | **Kryterium** | **Waga** | **Maksymalna ilość punktów jakie może otrzymać oferta za dane kryterium** |
| 1. | **Cena** brutto za posiłek oraz serwis kawowy dla 1 osoby | 60 % | 60 punktów |
| 2  | Spełnienie przez Oferenta klauzuli społecznej dotyczącej zatrudnienia | 20 %  | 20 punktów  |
| 3 | Elastyczność | 20 % | 20 punktów |

**1. Punkty za kryterium „Cena” zostaną obliczone według wzoru:**

cena brutto oferty najtańszej

cena brutto oferty badanej

x 60 = liczba punktów oferty badanej w kryterium cena

Punkty będą liczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

Cena jednostkowa brutto za posiłek oraz serwis kawowy dla 1 osoby powinna zawierać koszt przygotowania i dostarczenia posiłku do miejsca realizacji usługi, w tym koszty pojemników termoizolacyjnych, serwetek, sztućców, kubków, talerzy jednorazowych, itp. Cenę należy podać w PLN z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

**2. W ramach niniejszego kryterium Wykonawca otrzyma 20 punktów,** jeżeli złoży oświadczenie (w formie załącznika do formularza ofertowego), iż do realizacji zamówienia, przez cały okres trwania umowy z Zamawiającym, będzie zatrudniać na podstawie umowy o pracę na pełny etat co najmniej jedną osobę spośród kategorii osób wymienionych poniżej:

a) osoby bezrobotne lub młodociane w celu przygotowania zawodowego, o których mowa w przepisach o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (Dz.U. 2004 nr 99 poz. 1001 z późn. zm.) lub

b) niepełnosprawne, o których mowa w przepisach Ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz.U. 1997 nr 123 poz. 776) lub

c) inne niż określone w lit. a lub b, o których mowa w przepisach Ustawy z dnia 13 czerwca 2003 r. o zatrudnieniu socjalnym (Dz.U. 2003 nr 122 poz. 1143).

Oświadczenie powinno być załączone do formularza ofertowego.

Zamawiający zatrzega sobie prawo do weryfikacji spełniania warunku na etapie podpisywania umowy (wymagane jest załaczenie do umowy kserokopii umowy o pracę poświadczonej za zgodność z oryginałem oraz oświadczenia pracownika, że uczestniczy w realizacji zamówienia) oraz na etapie realizacji umowy (Wykonawca będzie zobowiązany do składania łącznie z fakturą oświadczenia, że nadal zatrudnia daną osobę wraz z oświadczeniem zatrudnianej osoby, że uczestniczy w realizacji zamówienia).

3. **Punkty za kryterium** **„Elastyczność” zostaną obliczone według wzoru:**

Emin

Eof

 x 20 = liczba punktów oferty badanej w kryterium Elastyczność

gdzie:

- Emin – najmniejsza liczba dni kalendarzowych (pełne dni) przed szkoleniem, w której dopuszcza się zmianę terminu jego realizacji (nie dłuższa niż 7 dni kalendarzowych) wskazana w ofertach

- Eof - liczba dni w ofercie

Im mniejsza liczba dni przed szkoleniem/doradztwem (pełne dni), w której dopuszczalna jest zmiana terminu szkolenia/doradztwa, tym większa liczba punktów.

**Końcowa ocena oferty** stanowi sumę punktów uzyskanych za: kryterium „cena” + kryterium „spełnienie przez Oferenta klauzuli społecznej dotyczącej zatrudnienia” + kryterium „elastyczność”. Oferta może otrzymać maksymalnie 100 pkt (łącznie za trzy kryteria). Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która otrzyma największą liczbę punktów.

1. **Sposób przygotowania oferty :**

### Oferta musi być wypełniona w sposób czytelny w języku polskim. Wszystkie strony oferty i załączników muszą być ponumerowane i parafowane. Oferta i oświadczenia muszą być podpisane przez osobę upoważnianą przez Wykonawcę. Kopie dokumentacji przedkładanej przez Oferenta powinny zostać potwierdzone za zgodność z oryginałem przez osoby do tego uprawnione.

### Ofertę należy złożyć na formularzach, których wzory stanowią załączniki do niniejszego zapytania ofertowego:

* + - * Załącznik nr 1 - formularz oferty,
			* Załącznik nr 2 - oświadczenie o braku powiązań ,
			* Załącznik nr 3 - oświadczenie – wykaz wykonanych usług cateringowych.

Oferta nie zawierająca załącznika nr 1 nie będzie rozpatrywana. Oferta nie zawierająca załącznika nr 2 lub 3 lub dokumentów wskazanych w pkt. III zostanie odrzucona.

Do oferty należy dołączyć oświadczenie o spełnianiu klauzuli społecznej dotyczącej zatrudnienia (jeśli dotyczy) oraz proponowany jadłospis wraz z gramaturą w 10 różnych wersjach dań obiadowych.

1. Oferta musi być kompletna, tzn. zawierać wszystkie w/w załączniki oraz aktualny (wystawiony nie wcześniej niż 1 miesiąc przed upływem terminu składania ofert) odpis z właściwego rejestru lub wydruk z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, a także pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawcy o ile ofertę składa pełnomocnik. Załączniki powinny zostać złożone w oryginale, pozostałe dokumenty mogą być złożone w kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę lub osobę uprawnioną do składania oświadczeń w imieniu Wykonawcy.
2. Nie dopuszcza się składania ofert częściowych.
3. Do upływu terminu składania ofert Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany lub uzupełnienia treści niniejszego zapytania ofertowego. W tej sytuacji Wykonawcy, którzy złożyli ofertę zostaną poinformowani o nowym terminie składania ofert oraz o dokonanej zmianie treści zapytania ofertowego.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo, przedłużenia terminu składania ofert oraz unieważnienia postępowania na każdym jego etapie bez ponoszenia jakichkolwiek skutków prawnych i finansowych.
5. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
6. Cena podana w ofercie nie podlega zmianom przez cały okres trwania umowy.
7. Cenę należy wyrazić w PLN, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Oferowana cena jest ceną brutto, zawierającą obowiązujący podatek VAT.
8. Ofertę zatrzymuje Zamawiający. Złożone wraz z ofertą dokumenty lub oświadczenia nie podlegają zwrotowi. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów poniesionych przez Wykonawców w związku z przygotowaniem i złożeniem ofert.
9. W przypadku powzięcia wątpliwości co do zgodności Oferty ze stanem faktycznym Zamawiający zastrzega sobie prawo szczegółowego sprawdzenia stanu faktycznego z przedłożoną ofertą, w tym również poprzez wezwanie Wykonawcy do wyjaśnienia treści dokumentów lub przedłożenia dodatkowych dokumentów celem potwierdzenia stanu faktycznego z treścią oferty. Odpowiedź na wezwanie nie stanowi przy tym uzupełnienia oferty, a samo wezwanie nie stanowi wezwania do uzupełnienia oferty.
10. Wykonawca, który przedstawił najkorzystniejszą ofertę zobowiązany jest do jej zawarcia w terminie 14 dni od dnia wezwania przez Zamawiającego do zawarcia umowy.
11. Okres związania ofertą wynosi 60 dni od dnia wyznaczonego na ostatni dzień składania ofert.
12. W przypadku gdy Wykonawca, którego oferta wybrana zostanie jako najkorzystniejsza, odstąpienia podpisania umowy, Zamawiający może podpisać umowę z kolejnym Wykonawcą, który uzyskał w postępowaniu kolejną najwyższą liczbę punktów.
13. Zamawiający zastrzega sobie możliwość negocjowania ceny z Wykonawcą, który złoży ważną najkorzystniejszą ofertę w przypadku, gdy cena tej oferty przekracza budżet, którym dysponuje Zamawiający. W przypadku, gdy negocjacje w zakresie wskazanym w zdaniu poprzednim nie przyniosą efektu, Zamawiający unieważni postępowanie.
14. Zamawiający może udzielić zamówienia uzupełniającego wyłonionemu wykonawcy w wysokości nieprzekraczającej 50 % wartości zamówienia dotyczącego tego samego rodzaju usług.

### Osobami uprawnionymi do porozumiewania się z zamawiającym są:

### Monika Piecuch, adres e-mail: monika.piecuch@lasoleil.com.pl, Tel: 501-673-972.

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia niniejszego postępowania, na każdym jego etapie, przed wyborem ofert.

### Miejsce i termin składania ofert:

### Złożenie oferty polega na wypełnieniu wszystkich Załączników i przygotowaniu niezbędnych dokumentów. Następnie: złożenie tj. przesłanie pocztą lub kurierem (w formie pisemnej) załączników i dokumentów na adres: La Soleil Monika Piecuch, Gutowo 36, 87-134 Zławieś Wielka lub przesłanie drogą mailową (w formie elektronicznej) skanów załączników i dokumentów na adres e-mail: monika.piecuch@lasoleil.com.pl

### O terminie złożenia oferty decyduje data wpływu oferty.

1. Oferta musi być złożona w terminie do 10.11.2016 r. do godz. 23-59-59. **Decyduje data i godzina wpływu. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.**
2. Oferty złożone po terminie zostaną zwrócone Oferentowi bez jej otwierania.
3. Wykonawca może, przed upływem terminu przesyłania ofert, zmienić lub wycofać ofertę.
4. Oferty należy składać wyłącznie na załączonych do oferty wzorach.
5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może zażądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
6. **Odrzucenie oferty**
7. W niniejszym postępowaniu zostanie odrzucona oferta Wykonawcy który:
* złoży ofertę niezgodną z treścią niniejszego zapytania ofertowego,
* złoży ofertę niekompletną, tj. nie zawierającą oświadczeń i dokumentów wymaganych w niniejszym postępowaniu,
* przedstawi nieprawdziwe informacje,
* nie spełnia warunków udziału w postępowaniu.
1. Zamawiający zastrzega, możliwość wykluczenia Wykonawcy z powodu zaproponowania rażąco niskiej ceny za realizację przedmiotu zamówienia. Jeżeli cena oferty wydaje się rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzi wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez zamawiającego, w szczególności jest niższa o 30% od wartości zamówienia lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert. Zamawiający w celu ustalenia, czy oferta zawiera rażąco niska cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia, zwraca się do Wykonawcy o udzielenie w określonym terminie wyjaśnień dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny. Zamawiający, oceniając wyjaśnienia, bierze pod uwagę obiektywne czynniki. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, który nie złożył wyjaśnień, nie złoży ich w wyznaczonym do tego terminie lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz z dostarczonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę stosunku do przedmiotu zamówienia. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny, spoczywa na Wykonawcy.

### Zamówienia uzupełniające

Zamawiający przewiduje możliwość udzielenie zamówień uzupełniających, w wysokości nieprzekraczającej 50% wartości zamówienia. Zamówienie może zostać udzielone w przypadku zwiększenia ilości osób objętych wsparciem lub zwiększenia ilości dni szkoleniowych dla danej edycji kursu.

**IX. Opis warunków zawarcia umowy oraz określenie warunków zmian umowy zawartej w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia**

1. Wykonawca przyjmuje do wiadomości, że Zamawiający z tytułu realizacji przedmiotu umowy przez Wykonawcę ponosi pełną odpowiedzialność finansową, która przekracza określone w umowie łączącej strony wynagrodzenie Wykonawcy. Wynika to z zapisów umowy o dofinansowanie Projektu zawartej pomiędzy Zamawiającym a Województwem Pomorskim – Urzędem Marszałkowskim w Gdańsku - Instytucją Zarządzającą oraz odpowiednich reguł i warunków wynikających z Regionalnego Programu Operacyjnego dla Województwa Pomorskiego na lata 2014-2020, przepisów prawa unijnego i prawa krajowego oraz właściwych wytycznych związanych z realizacją Projektu. Z uwagi na powyższe, Wykonawca przyjmuje do wiadomości, iż Zamawiający określi możliwe do zastosowania warunki zabezpieczenia prawidłowej realizacji umowy przez Wykonawcę po dokonaniu wyboru Wykonawcy.

2. Wykonawca przyjmuje do wiadomości, że jest świadomy, że wypłata wynagrodzenia z tytułu wykonania zamówienia uzależniona jest od otrzymania przez Zamawiającego środków finansowych od Instytucji Zarządzającej na realizację projektu. W związku z powyższym odroczenie terminu zapłaty spowodowane opóźnieniem przekazania środków EFS z przyczyn niedotyczących Zamawiającego nie stanowi podstawy do dochodzenia przez Wykonawcę odsetek za czas opóźnienia lub odszkodowania.

### 3. Umowa może zostać zmieniona w przypadku:

### zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia (w szczególności zmiany stawek podatku VAT). W takim przypadku zmianie ulec może także ilościowy zakres umowy (liczba szkoleń).

### wystąpienia uzasadnionych zmian w zakresie lub sposobie wykonania przedmiotu zamówienia,

### wystąpienia obiektywnych przyczyn niezależnych od Zamawiającego i Wykonawcy,

### wystąpienia innych obiektywnych przyczyn pod warunkiem, że zmiany nie wpłyną negatywnie na realizację przedmiotu umowy oraz projektu,

### wystąpienia okoliczności będących wynikiem działania siły wyższej,

W przypadku zaistnienia sytuacji związanej z koniecznością dokonania stosownych zamian w umowie w celu właściwej realizacji zamówienia Zamawiający zastrzega się możliwość dokonania niniejszych zmian w drodze aneksu do umowy.

Zakres zmian może dotyczyć m.in.: okresu i harmonogramu realizacji umowy, ostatecznej ilości osób objętych wsparciem, ilości dni szkoleniowych dla danej edycji kursu, zwiększenia wartości zamówienia w wysokości nieprzekraczającej 50% wartości zamówienia określonego w umowie.

1. aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych o którym mowa w art. 59 zgodne ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2 15 r. Poz. 594). [↑](#footnote-ref-1)